

Szakszuka z kiełbasą i papryką



Składniki

3 szt. - jajka
2-3 szt. - szalotka
2 szt. - czosnek w ząbkach
1 szt. - papryka czerwona
0,5 szklanka - passata
pomidorowa
1 szt. - kiełbaska chorizo
1 szczypta - kumin
1 łyżka - świeża kolendra
posiekana
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - papryka ostra
1 szczypta - papryka
słodka wędzona

Opis wykonania

Szakszuka od chwili kiedy spróbowaliśmy ją po raz pierwszy, na stałe weszła w nasze śniadaniowe menu. Nie będziecie mogli się jej oprzeć! To szybkie danie idealne na śniadanie.

Szalotki oraz czosnek drobno siekamy i podsmażamy na oliwie. Dodajemy pokrojoną w plasterki kiełbaskę razem z papryką pokrojoną w paski i smażymy ok. 5-7 minut. Następnie dodajemy pokrojone w kostkę pomidory (bez skórki) oraz passatę i dusimy do momentu kiedy pomidory się rozpadną. Doprawiamy solą, pieprzem, czerwoną papryką (słodką i ostrą). Kiedy sos już będzie dosyć gęsty robimy w nim wgłębienia i wbijamy jajka. Przykrywamy i smażymy do momentu kiedy jajka się zetną (żółtka muszą pozostać płynne). Całość posypujemy posiekaną kolendrą. Szakszuka najlepiej smakuje z bagietką, jedzona prosto z patelni.